

Moelleux pour 6 personnes

150g de fromage Philadelphia ou autre

3 oeufs

180g de chocolats blanc

40g de sucre

50g de farine

1cuillère à café de levure

5 fraises séchées.

Dans un saladier, battre le Philadelphia avec le sucre, puis ajouter les oeufs un à un. Vous obtenez une pâte bien lisse, ajouter alors la farine tamisée avec la levure et bien mélanger le tout.

Faire fondre le chocolat aux micro-ondes puissance 500watts, puis l'incorporer au précédent mélange.

Répartir la pâte dans un moule préalablement beurré j'ai choisi pour ma part d'utiliser un carré réglable auquel j'ai ajouté du papier aluminium pour faire le fond. Couper les fraises en petits morceaux et les répartir sur la pâte.

Enfourner pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Laisser refroidir et démouler, le mettre à l'abri des gourmands en attendant qu'il refroidisse bien sinon vous aurez une drôle de surprise quand vous voudrez le servir